MM 596_notice:notice_MP568 18/11/09 15:56 Page 1




# BATTEUR MULTIFONCTIONS

*MULTIFUNCTION HAND MIXER*



*MM 596 "Malmo"*

# MODE D'EMPLOI
# USER MANUAL

WEB

# FRANÇAIS

***WHITE ANDBROWN*** *vous félicite d'avoir choisi ce produit et vous remercie de votre confiance. Pour votre confort et votre sécurité, votre article a été vérifié à toutes les étapes de sa fabrication et a passé avec succès tous nos tests de qualité. Nos produits sont conçus pour vous plaire tant par leur design que par leur facilité d'utilisation et dans l'objectif constant de vous apporter complète satisfaction.*

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Dans toute utilisation d'appareils électriques, des précautions de base sont à respecter.
LIRE ATTENTIVEMENT CETTE NOTICE AVANT LA PREMIERE UTILISATION DE L'APPAREIL.

- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- Ne jamais laisser votre appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Toujours débrancher l'appareil après utilisation, et avant toute action de démontage ou de nettoyage.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants. Ne pas utiliser en présence d'enfants sans une étroite surveillance.
- Utiliser l'appareil uniquement pour des usages domestiques, et uniquement pour de l'alimentation, conformément aux indications de ce mode d'emploi.
- Ne jamais toucher les éléments en cours de fonctionnement. Prendre toutes précautions pour éloigner vos mains, cheveux, vêtements et autres accessoires des parties en mouvement.
- Ne jamais introduire les mains dans le bol en cours de préparation, ni aucun autre objet tel que couteau, fourchette, etc…
- Ne jamais retirer ou changer une partie ou un accessoire sur l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- Les lames sont coupantes. Prendre toutes les précautions utiles pour ne pas se couper en les manipulant.
- Lors du mixage de liquides chauds, prendre toutes précautions utiles pour éviter les brûlures en cas d'éclaboussures.
- Ne jamais plonger l'appareil, le cordon ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide. Utiliser un chiffon humide pour leur nettoyage. Ne pas utiliser avec les mains humides.
- Ne pas installer l'appareil à proximité immédiate d'une source de chaleur.
- Le placer sur une surface sèche et stable.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et l'entreposer dans un endroit sec.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger. Ne pas tirer sur le cordon. Veiller à ce qu'on ne puisse pas se prendre les pieds dans le cordon d'alimentation. Ne pas le plier ni le mettre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas utiliser votre appareil si le cordon d'alimentation ou l'appareil sont endommagés de quelque façon que ce soit. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien agréé.
- Ne jamais réparer l'appareil vous-même. Vous perdriez le bénéfice de la garantie. Comme tout appareil électrique, il doit être réparé par une personne qualifiée. De même, le changement du cordon d'alimentation représente un réel danger et il est nécessaire de contacter un réparateur agréé.

**PRÉCAUTIONS SPÉCIFIQUES :**

- Pour la préparation d'aliments destinés aux bébés ou personnes fragiles, stériliser au préalable le pied du mixeur plongeant.
- Ne pas toucher les accessoires tant que l'appareil est branché.
- Ne jamais mixer de liquides brûlants. Ne jamais mixer de matières grasses chaudes (huile ou autre).
- Ne pas mixer d'aliments trop durs à sec, ni tenter de broyer de la glace pour ne pas endommager l'appareil.
- Toujours débrancher l'appareil avant de le monter ou de le démonter.

**LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL.**
**CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.**

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Poignée
2. Bloc moteur
3. Touche turbo
4. Sélecteur de vitesses / Touche éjection
5. Jeu de 2 batteurs
6. Fouet
7. Jeu de 2 crochets à pâte
8. Rondelle
9. Pied mixeur
10. Lame (non visible)
11. Obturateur sortie mixeur plongeant
12. Patte d'ouverture de l'obturateur
13. Voyant lumineux
14. Trous pour recevoir les accessoires (fouet, batteur, crochets à pâte)



MM 596_notice:notice_MP568 18/11/09 15:56 Page 5

## UTILISATION DE L'APPAREIL



**FOUET :**

Pour battre les blancs en neige, les crèmes, les préparations pâtissières instantanées, les pâtes liquides, les crèmes au beurre.

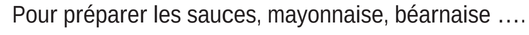
- Insérer le fouet dans n'importe quel trou (14) prévu à cette effet.
- Brancher l'appareil. Un voyant lumineux bleu apparaîtra sur la tête de l'appareil (13).
- Placer le fouet directement dans la préparation à mélanger.
- Sélectionner la vitesse requise de 1 à 5 sur le sélecteur de vitesses (4), l'appareil démarre.
- Actionner sur la touche turbo (3) pour augmenter la vitesse de rotation. Maintenir la touche enfoncée durant le temps nécessaire sans jamais dépasser 1 minute d'affilée pour éviter les risques de surchauffe.
- Sélectionner la vitesse 0 pour arrêter l'appareil.
- Débrancher après usage.
- Ejecter les crochets en pressant la touche EJECT (4).
- Les rincer immédiatement à l'eau chaude.







**BATTEURS :**



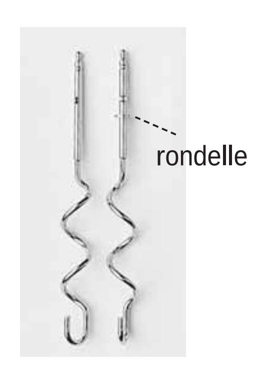
Pour préparer les sauces, mayonnaise, béarnaise ….

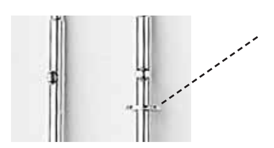


- Insérer les batteurs dans les trous (14) prévu à cette effet.
- Brancher l'appareil. Un voyant lumineux bleu apparaîtra sur la tête de l'appareil (13).
- Placer les batteurs directement dans la préparation à mélanger.
- Sélectionner la vitesse requise sur le sélecteur de vitesse (4), l'appareil démarre.
- Actionner sur la touche turbo (3) pour augmenter la vitesse de rotation. Maintenir la touche enfoncée durant le temps nécessaire sans jamais dépasser 1 minute d'affilée pour éviter les risques de surchauffe.
- Sélectionner la vitesse 0 pour arrêter l'appareil.
- Débrancher après usage.
- Ejecter les batteurs en pressant la touche EJECT (4).
- Les rincer immédiatement à l'eau chaude.

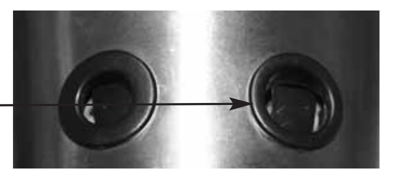
**CROCHETS À PÂTE :**

Pour préparer toutes les pâtes à pain, à pizza, à tartes ….



L'accessoire où se situe
la rondelle se place dans
le trou de droite
(le plus gros)



- Insérer le crochet (avec la rondelle) dans le gros trou et l'autre crochet dans le petit trou.
- Brancher l'appareil. Un voyant lumineux bleu apparaîtra sur la tête de l'appareil (13).
- Placer les crochets directement dans la préparation à mélanger.
- Sélectionner la vitesse requise sur le sélecteur de vitesse (4), l'appareil démarre.
- Actionner sur la touche turbo (3) pour augmenter la vitesse de rotation. Maintenir la touche enfoncée durant le temps nécessaire sans jamais dépasser 1 minute d'affilée pour éviter les risques de surchauffe.
- Sélectionner la vitesse 0 pour arrêter l'appareil.
- Débrancher après usage.
- Ejecter les crochets en pressant la touche EJECT (4).
- Les rincer immédiatement à l'eau chaude.

ATTENTION :

Ne jamais utiliser un fouet et un crochet à pâtes en même temps. Toujours débrancher l'appareil avant de procéder au montage ou démontage des accessoires.

NOTE :

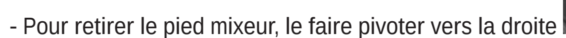
- La vitesse 1 est utilisée pour débuter une préparation.
- Pour poursuivre la préparation, choisissez une vitesse plus rapide suivant la quantité et la consistance des aliments travaillés et la taille du récipient utilisé.
- La vitesse TURBO est utilisée pour incorporer plus rapidement les ingrédients, pour donner plus de volume et de fermeté à la préparation.



## PIED MIXEUR :

Pour réaliser vos soupes, potages, veloutés, milkshakes, compotes, coulis, purées et toutes préparations nécessitant de mixer des ingrédients dans du liquide.

- Ouvrir l'obturateur (11) en soulevant la patte d'ouverture (12).
- Positionner le pied mixeur (9) en maintenant une pression vers le haut et faire pivoter le pied mixeur sur la gauche. 
- S'assurer que le sélecteur de vitesses (4) est sur O
- Brancher l'appareil. Un voyant lumineux bleu apparaîtra sur la tête de l'appareil (13)
- Placer le pied mixeur directement dans la préparation.
- Actionner la touche turbo (3) mais pas plus d'une minute en continue.
- Relâcher la touche turbo (3) une fois le mixage effectué.
- Débrancher l'appareil.



- Pour retirer le pied mixeur, le faire pivoter vers la droite .
- Rincer le pied mixeur immédiatement à l'eau chaude.

Le pied mixeur peut s'utiliser dans n'importe quel récipient ou casserole.



0



1



2



3

## NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- Toujours débrancher l'appareil et attendre son arrêt complet avant de le démonter.
- Pour un nettoyage facile, rincer les accessoires immédiatement après utilisation, à l'eau chaude et savonneuse. Les accessoires peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.
- Ne jamais immerger le bloc moteur ni le cordon. Le nettoyer à l'aide d'un chiffon doux et humide. Ne pas utiliser de produits abrasifs. Bien sécher.

# ENGLISH

*Congratulations for having chosen this **WHITE AND BROWN** product, and thank you for trusting us. For your comfort and safety, your appliance has been checked at every step of manufacturing and has successfully gone through all our tests of quality.*
***WHITE AND BROWN** creates original products to please you, as far as design and easiness to use are concerned in order to give you complete satisfaction.*

## CAUTION

**PLEASE READ ALL THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THIS APPLIANCE.**

- Make sure that the voltage rating on the type plate corresponds to your main voltage.
- Never leave the appliance unsupervised when in use : unplug the appliance from power outlet after use.
- Keep out of children. Do not operate the appliance without close attention near children.
- Use the appliance for domestic purposes and for food processing only and in the way indicated in these instructions.
- Never touch the operating elements. Avoid in particular touching your hands, hair and clothes and other tools.
- Do not put your hands into the bowl during operations. Do not insert metal tools such as forks, knives, etc into the bowl during operations.
- Never take out or change any part or accessory during operations.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- When blending hot liquids, take care of splashing to avoid any burns.
- Switch off and unplug before changing the accessories.
- Never immerse the product in water or any other liquid for any reasons. Clean with a damp cloth. Do not use with wet hands.
- Do not place the appliance on or near sources of heat.
- Place the appliance on dry and stable surface.
- Do not use outdoors.
- Unplug the appliance before cleaning, ranging or replacement of any pieces. Never move or range the appliance by pulling the cord. The power cord should not hang from the edges of the table or other surfaces, it should not come in touch with hot surfaces or be twisted.
- From time to time, check the cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any sign of damage.
- All interventions made by a non-qualified person can be dangerous; in this case guarantee conditions would cancel. As all electrical products, a competent electrician must repair it.

**SPECIAL RECOMMENDATIONS :**

- Sterilize accessories before processing food for baby or weak people.
- Never remove any accessory when the appliance is plugged.
- Blades are very sharp. Never hand the blades with fingers. Hold it by the plastic part of it. Never blend hot fat nor oil.
- Always unplug appliance before assembling, disassembling or cleaning the appliance.

**THE MANUFACTURER WILL NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY IN CASE OF NON ADHERENCE TO THESE RECOMMENDATIONS.**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY**

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

1. Handle
2. Motor
3. Turbo button
4. Speed variator / Ejector button
5. Set of 2 beaters
6. Whisk
7. Set of 2 dough hooks
8. Disc
9. Hand mixer
10. Blade (not shown)
11. Rear hole cover
12. Opening tab
13. Light indicator
14. Holes to introduce the accessories (whisk, 2 beaters and 2 dough hooks)



## TO USE THE APPLIANCE



**WHISK :**

for whisking eggs whites, cream, instant pudding, all-in-one cake mixers, creaming margarine and sugar (use margarine at room temperature), mixing eggs into sponge and fruitcakes.

- Introduce the whisk on one of the holes to introduce the accessories (14).
- Plug the appliance. The light indicator will shine (13).
- Place the whisk directly in the food.
- Select the required speed on the speed selector (4).
- Press the “turbo” key (3) to increase the speed. Maintain your finger on the key during processing. Do not use longer than 1 minute to prevent any overheating.
- Unplug after use.
- Remove accessories from the power unit by pressing EJECT touch (4).
- Rinse it under warm water.



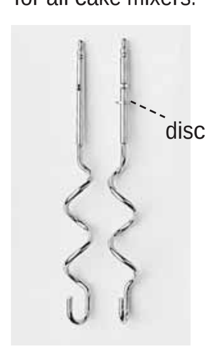
**BEATER :**

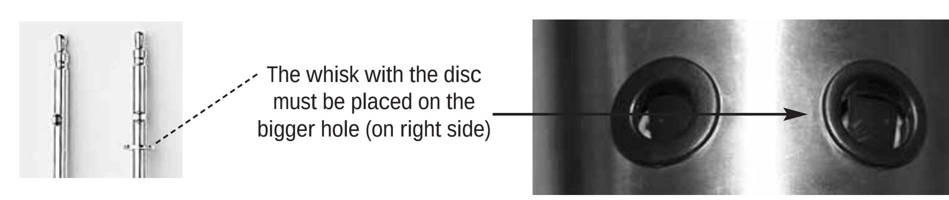
for whisking sauces.

- Introduce the beaters on the holes ((14).
- Plug the appliance. The light indicator will shine (13).
- Place the whisk directly in the food.
- Select the required speed on the speed selector (4).
- Press the “turbo” key (3) to increase the speed. Maintain your finger on the key during processing. Do not use longer than 1 minute to prevent any overheating.
- Unplug after use.
- Remove accessories from the power unit by pressing EJECT touch (4).
- Rinse it under warm water.

## DOUGH HOOKS :

for all cake mixers.




- Inroduce the hook with the disc on the bigger hole and the other hook on the other hole.
- Plug the appliance. The light indicator will shine (13).
- Place the hooks directly in the food.
- Select the required speed on the speed selector (4).
- Press the “turbo” key (3) to increase the speed. Maintain your finger on the key during processing. Do not use longer than 1 minute to prevent any overheating.
- Unplug after use.
- Remove accessories from the power unit by pressing EJECT touch.
- Rinse it under warm water.

CAUTION:
- Never use a whisk and a hook in the same time.
- Always unplug the appliance before installing or removing accessories.

NOTE:
- Speed setting 1 is used when beginning to whisk.
- To continue whisking choose a higher setting according to the quantity and consistency of mixture and the size of the bowl.
- Turbo speed is used to mix ingredient more quickly, to give greater volume and firmness.

MM 596_notice:notice_MP568 18/11/09 15:56 Page 14



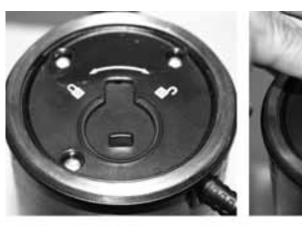
## HAND MIXER :

To blend soups, milkshakes, stewed fruits, tomato sauces and all kind of food blended with liquids.

- Open rear hole cover (11) by pushing up the tab (12).
- Place the hand mixer (9) by pressing upwards and then turn it left till it is blocked. 
- Ensure that speed selector (4) is on O.
- Plug in. The light indicator will shine (13).
- Put the hand mixer directly in the food to blend.
- Select the required speed selector (4)
- Press the “turbo” key (3) to increase the speed. Maintain your finger on the key during processing. Do not use longer than 1 minute to prevent any over-heating.
- Release turbo button (3) once blending is achieved.
- Unplug.

- To remove the hand mixer, turn it right ..
- Rinse it under warm water .

Stick blender can be used in any pan or container.


0


1


2


3

## CLEANING

- Always switch off and unplug from outlet after use and before cleaning operation.
- To make the cleaning easier, rinse the hand mixer soon after use. It may be washed in dishwasher.
- Never immerse power unit nor power cord. Wipe the power unit with a damp soft cloth. Never use abrasives. Dry thoroughly before using or ranging.





RoHS

**Indications relatives à la protection de l'environnement**

Au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être remis à un point de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole figurant sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage vous indique cela.
Les matériaux sont reyclables conformément à leur marquage. Vous apporterez une large contribution à la protection de l'environnement par le biais du recyclage, de la réutilisation matérielle ou par les autres formes de réutilisation des appareils usagés. Veuillez vous adresser à votre municipalité pour connaître la déchetterie compétente.

**Instructions on environment protection**

Do not dispose of this product in the usual household garbage at the end of its life cycle ; hand it over a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The symbol on the product, the instructions for use or the packing will inform about the methods of disposal.
The materials are recyclable as mentioned in its marking. By recycling or others forms of re-utilization of old appliances, you are making an important contribution to protect our environment.
Please inquire at the community administration for the authorized disposal location.




11/09